BPF

Serving the best



Prince de Saint-Aubin

PRINCE DE SAINT-AUBIN / RANSKA / BORDEAUX
966370

Rypäleet puristetaan hitaasti ja hellävaraisesti, minkä jälkeen rypälemehun annetaan seistä kylmässä 48 tuntia.
Viinissä on kaunis kullankeltainen väri. Sen tuoksu tuo mieleen akasiakukan ja hunajan aromit. Maku on runsas, lämmin ja täyteläinen.

Prince de Saint-Aubin

Yvon Maun historia alkaa vuodesta 1897 Gironde-sur-Droptin kylästä Bordeaux'sta. Yritys perustettiin perinteiseksi bordeaux'laiseksi kauppahuoneeksi eli négociantiksi, jonka ideana oli etsiä parhaita viinejä alueen eri viljelijöiltä ja saattaa ne kuluttajien saataville.
Vuonna 2001 espanjalainen kuohuviinijätti Freixenet osti Yvon Maun. Vuonna 2018 yrityksestä tuli osa saksalais-espanjalaista Henkell Freixenet -konsernia, joka on maailman suurin kuohuviinien tuottaja.

Luonnehdinta

Kullankeltainen, makea, hapokas, täyteläinen, kukkainen, hunajainen.

Käyttösuositus

Tarjoile sinihomejuuston tai muiden pehmeiden juustojen kanssa. Täydellinen makupari hanhenmaksalle, vaalean lihan sekä galantiinien kanssa. Kokeile myös klassisen créme bruleen kera. Suositeltu tarkoilulämpötila 8-10 C.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
12,5 %
Pullokoko:
37,5 Senttilitra

Rypäleet:
Sauvignon Blanc, Semillon
Täyteläisyys:
Täyteläinen
Hapokkuus:
Hapokas
Makeusaste:
Makea
Laatuluokka (viinit):
AOC